



# WEISSWEINCUVÉE "HAPBEE", RIESLING- SAUVIGNON BLANC

Frank John, Das Hirschhorner Weinkontor, Pfalz

## 2023



Animierende Zitrusblütennoten, Aprikosenmus, anschmiegsame Säure, feine Fruchtlänge

Knapp 80% Riesling und 20% Sauvignon Blanc aus Reben die die Familie neu dazugewinnen konnte und welche sich in biodynamischer Umstellung befinden und im grossen, neutralen Holzfass ausgebaut wurden. Namensgebend ist das Bienenvolk, welches inmitten des Rebbergs von der Tochter von Frank John - Dorothea - angesiedelt wurde. Die Mineralik und die belebte Säure des Rieslings in Harmonie mit der Frucht und Leichtigkeit des Sauvignon Blancs resultieren in einem erfrischenden und äusserst trinkanimierenden Wein, der vielseitig eingesetzt werden kann und im Apéro als auch als Speisebegleiter brilliert.

Land / Region:	Deutschland / Pfalz
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Riesling, Sauvignon Blanc
Alkohol in %:	12
Böden:	Buntsandstein
Bewirtschaftung:	Biodynamisch in Umstellung (DEMETER, BIODYVIN etc.), vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Apéritif, Tempura, Sushi, Grillierter Fisch, Quiche



# FRANK JOHN, HIRSCHHORNER WEINKONTOR

«Grosse Weine alter Schule» lautet das Motto des Weinguts Frank John. Passender könnte dieses nicht sein, nicht nur der Körpergrösse des Winzers wegen.

Frank und Gerlinde John kauften den Hirschhorner Hof in Neustadt an der Weinstrasse im Jahr 2002. Mit viel Liebe zum Detail bauten sie das 400 Jahre alte Gebäude samt Kreuzgewölbekeller um und betreiben seit 2003 gemeinsam mit ihren Kindern Sebastian und Dorothea den Familienbetrieb. Frank John selbst ist die grösste Zeit des Jahres unterwegs – als gefragter Berater im Bereich Rebbau und Önologie. Sein Spezialgebiet ist der biodynamische Ansatz, der auf dem eigenen Betrieb in allen Facetten gelebt wird. Die Rebärten des Demeter-zertifizierten Gutes verdienen diesen Namen zu Recht. Neben den Reben gedeihen hier die verschiedensten Pflanzen und auch Tiere fühlen sich sichtlich wohl. Und auch im Keller wird nur getan, was wirklich nötig ist. Die Weine – gekeltert aus den Sorten Riesling und Pinot Noir – reifen in grossen Fuderfässern langsam heran, erreichen ihre wahre Trinkreife aber oft erst Jahre nach der Füllung auf die Flasche. Neben Stillweinen widmet sich Familie John auch mit viel Hingabe der Produktion von Sekt. Nach jahrelanger Reifung auf der Hefe sind ihre Schaumweine nicht nur eine Konkurrenz für die besten Schäumer der Welt, sondern gehören ganz einfach zu dieser Riege dazu. «Grosse Weine alter Schule» – nicht mehr und nicht weniger.